

# TARTE-TATIN PERE E CIOCCOLATO

I dolci con la frutta sono da sempre la mia più grande passione... Il giusto bilanciamento di ingredienti, unito al sapore intenso e genuino della frutta, regala sempre grandi emozioni!

Oggi prepariamo una versione "rivisitata" della classica Tarte-Tatin francese: -la Tarte-Tatin pere e cioccolato... e per la pasta brisè utilizzeremo le [Nuvole con panna e cacao](#) di Biscotti Gentilini!

---

Tempo di preparazione: 15 minuti

Tempo di cottura: 35-40 minuti

Dosi per: 1 tarte tatin ø20cm

## Ingredienti per la brisè con biscotti Gentilini

150 g Nuvole con panna e cacao Gentilini

100 g farina

125 g burro a t.a.

1 tuorlo d'uovo

50 g di acqua

## Ingredienti per la farcitura

Pere q.b.

70 g di zucchero

½ cucchiaino di acqua

30 g di burro

2-3 cucchiaini di zucchero di canna

1 pizzico di sale

## Preparazione della pasta Brisè con i Biscotti Gentilini

1. Per preparare la **Tarte Tatin pere e cioccolato**, frulliamo le Nuvole con panna e cacao con un tritatutto fino ad ottenere una grana fina. Versiamo in una ciotola.
2. Aggiungiamo la farina ed il burro e iniziamo a lavorare l'impasto con i polpastrelli fino ad ottenere un composto sabbioso e non compatto.
3. A questo punto versiamo il tuorlo d'uovo sbattuto con l'acqua all'interno della ciotola e lavoriamo velocemente fino ad ottenere un composto liscio ed omogeneo.
4. Copriamo con pellicola alimentare e riponiamo in frigorifero per almeno 30 minuti.

## Preparazione della Tarte Tatin

1. Sbucciamo le pere, priviamole del torsolo e tagliamole in 4 spicchi.
2. In un pentolino facciamo sciogliere a fuoco medio lo zucchero e l'acqua fino ad ottenere un caramello color "nocciola". A questo punto versiamo il burro, spegniamo la fiamma e continuiamo a mescolare a fiamma spenta.
3. Lasciamo intiepidire e, successivamente, versiamo il caramello in una teglia tonda da forno (ø20cm).
4. Adagiamo le pere nella teglia fino a coprire ogni spazio vuoto, pressiamo bene con le mani e aggiungiamo 2-3 cucchiari di zucchero di canna e un pizzico di sale.
5. Stendiamo dunque la pasta brisè realizzata con i biscotti Gentilini ad uno spessore di 2mm circa.
6. Ricopriamo le pere con la brisè eliminando l'impasto in eccesso. Passiamo il pollice all'interno del bordo dello stampo (per far in modo che dopo la cottura si stacchi facilmente dallo stampo).
7. Inforniamo per 35-40 minuti a forno statico a 180°C.
8. Sforiamo e lasciamola raffreddare 30-40 minuti prima di servire.

---

**Conservazione:** La **tarte tatin pere e cioccolato** può essere conservata in un contenitore a chiusura ermetica a temperatura ambiente per 3-4 giorni.

